

## Kaffee-Bier-Mousse

### Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 4 Personen

Mousse:

3 Eigelb

4 EL Zucker

1 dl starker Kaffee, warm (nicht heiss!)

1 dl dunkles Bier

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

1 Msp. Zimt

2 dl Vollrahm, geschlagen

2 Eiweiss, steif geschlagen

Sauce:

0,75-1 dl Milch

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt



### Zubereitung

1. Für die Mousse Eigelb und Zucker in einer Chromstahlschüssel zu einer schaumigen, festen Masse schlagen. Kaffee, Bier und Vanillemark beifügen. Im heissen Wasserbad zu einer dicklichen Crème rühren. Sofort in eine kalte Schüssel giessen.
2. Gut ausgepresste Gelatine beifügen und rühren, bis sie aufgelöst ist. Zimt darunterrühren. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen.
3. Rahm und Eischnee sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen.
4. Für die Sauce Milch erhitzen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, schmelzen, auskühlen lassen. Kühl stellen, bis sie zähflüssig wird.
5. Von der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles abstechen, auf Desserttellern anrichten. Sauce in einen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden. Schokolade-Fäden über die Mousse ziehen.

Mousse im noch flüssigen Zustand in Tassen füllen, 2-3 Stunden kühl stellen. Mit Kakao bestäuben, Sauce dazuservieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 430 kcal, 11g Eiweiss, 31g Fett, 25g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2